Fiche technique

IDENTIFICATION DU PRODUIT

Nom du produit : Gâteau Rocheuses érable
Marque : Top-Dessert

Code fournisseur : 57510
Code SCC : 10882875575107
Code UPC : 882875575100
Description : Superposition de pâte et de mousseline à l'érable, le tout décoré de caramel et de granules de sucre d'érable.

Format unitaire : Plaques 12'' x 16''
Emballage : 8 unités / caisse
Coupe : unités
Hauteur : 70 mm

Format portion : 3.85'' x 7.55''
Poids portion : 112 g
Poids net : 675 g / unité - 5.4 kg / caisse
Poids brut : 6.817 kg / caisse

Produit Casher : Non **Produit Halal :** Non
Fabriqué au Canada

INGRÉDIENTS / VALEUR NUTRITIVE

Ingrédients : Eau, Sucres (sucre, glucose, sucre d'érable), Oeufs entiers liquides, Mélange à gâteau (farine de blé enrichie, amidon de maïs modifié, poudre à pâte, ingrédients laitiers modifiés, amidon de maïs, sel, mono et diglycérides, gomme de cellulose, sucre, arômes naturels), Margarine d'huile de canola, de palme et de palme modifiée (lait, soya), Huile de canola, Garniture au caramel (glucose, glucose-fructose, eau, sucre brun, sucre, huile de palmiste modifié, substances laitières modifiées, amidon de maïs modifié, sel de mer, amidon de maïs, sorbate de potassium, sulfate acide de sodium, propylène glycol, gomme gellane, agar agar, mono- et diglycérides, colorant caramel, arômes naturels & artificiels), Crème pâtissière en poudre (amidon de maïs modifié, amidon de maïs, sel, dioxyde de titane, sucres (solides de glucose), arôme artificiel, tartrazine, jaune soleil FCF), Beurre, Arômes naturel et artificiel (arômes naturel et artificiel, eau, propylène glycol, colorant caramel, glucose, glycérine, sulfites), Poudre à pâte, Arômes naturel et artificiel (colorant caramel (sulfites), eau, arôme naturel et artificiel, propylène glycol, alcool éthylique, glucose fructose, benzoate de sodium), Gomme de xanthane, Fibre d'agrumes (fibre d'agrumes, gomme de guar), Tartrazine, Jaune soleil FCF, Carraghénine. **Contient** : Blé, Lait, Oeufs, Soya. **Peut contenir** : Amandes, Arachides, Noisettes, Noix de Grenoble, Noix de macadamia, Pacanes, Sulfites.

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per 1/6 of piece (112 g)
pour 1/6 de morceau (112 g)

Calories 320	% Daily Value * / % valeur quotidienne *
Fat / Lipides 19 g	25 %
Saturated / saturés 5 g + Trans / trans 0.2 g	26 %
Polyunsaturated / polyinsaturés 4.0 g	
Omega-6 / oméga-6 2 g	
Omega-3 / oméga-3 0.7 g	
Monounsaturated / Monoinsaturés 9 g	
Carbohydrate / Glucides 34 g	
Fibre / Fibres 0 g	0 %
Sugars / Sucres 28 g	28 %
Protein / Protéines 2 g	
Cholesterol / Cholestérol 55 mg	
Sodium 80 mg	3 %
Potassium 30 mg	1 %
Calcium 20 mg	2 %
Iron / Fer 0.3 mg	2 %

*5% or less is a little, 15% or more is a lot
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup

Fiche technique

CONSERVATION

Conditions d'entreposage : Garder congelé
Durée de vie : 270 jours congelé
Durée de vie après décongélation : 5 jours réfrigéré
Préparation : Décongeler environ 4 heures au réfrigérateur

CODIFICATION

Exemple du numéro de lot: **7** 163
Signification du numéro de lot: **7** = Année
163= 163 ^{e} jours de l'année. Le produit a été fabriqué le 12 juin 2017.
**Le lot de production se réfère à la date de production du produit

PALETTISATION

Dimension de la caisse 1472 Caisse Dome - Top Dessert

Longueur : 23 1/2" (59,7 cm)
Largeur : 9 3/4" (24,8 cm)
Hauteur : 12" (30,5 cm)
Cubique : 1,59 pi^3 (0,045 m^3)

Dimension de la palette : 40" X 48"
Quantité sur la palette : 30
Quantité de caisse par rangée : 6
Quantité de rangée : 5

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Apparence	C'est un gâteau étagé recouvert de cubes de pâtes mis aléatoirement et d'un lignage à la diagonale de couleur orangé.
Flaveur	C'est un dessert sucré aux saveurs d'érable et de caramel.
Texture	La pâte est moelleuse. La crème est crémeuse et les granules sont croquantes.

SPÉCIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES

Organisme microbiologique	Compte
Compte Total BHAA	< 100 000 UFC/g
Levures & Moisissures	< 500 UFC/g
Escherichia coli (E. coli)	< 10 UFC/g
Coliformes totaux	< 50 UFC/g
Staphylococcus aureus	< 1000 UFC/g
Bacillus cereus	< 1000 UFC/g
Listeria monocytogenes	Absence/25g
Salmonella spp.	Absence/25g

SPÉCIFICATIONS PHYSIQUES

N/A

SPÉCIFICATIONS CHIMIQUES

N/A